GRAND KITCHEN

平日ランチコース Weekday Prix Fixe Lunch 11:30 am - 2:30 pm

プレミアム ランチ ¥8,000

シマアジのカルパッチョ / 大葉とアンチョビのソース

鱸のポワレ / 夏野菜、柚子風味のブールブランソース

スパイシーチキン / フルーツトマトのマリネ、グリーンチャツネ
または
香川産オリーブ豚肉のロティ / トゥールーズソーセージ、シュークルート
または
国産牛フィレ肉のグリル / 南瓜とトリュフのピューレ、クールドレチュ、トリュフソース (+¥2,800)

ヴァニラのミルフイユ / エキゾチックソルベ

コーヒー または 紅茶

PREMIUM LUNCH

Striped jack carpaccio / perilla and anchovy sauce

Pan-fried sea bass / summer vegetables, yuzu-flavored beurre blanc

Spicy chicken / marinated fruit tomatoes, green chutney
or
Roasted olive-fed Kagawa pork loin / Toulouse sausage, sauerkraut
or
Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin and truffle purée, lettuce core, truffle sauce (+¥2,800)

Vanilla mille-feuille / exotic sorbet

Coffee or tea

グランド キッチン ランチ ¥5,600

シマアジのカルパッチョ / 大葉とアンチョビのソース
または
焼きとうもろこしのティラミス サレ / 雲丹、カレーオイル

鱸のポワレ / 夏野菜、柚子風味のブールブランソース
または
スパイシーチキン / フルーツトマトのマリネ、グリーンチャツネ
または
香川産オリーブ豚肉のロティ / トゥールーズソーセージ、シュークルート
または
国産牛フィレ肉のグリル / 南瓜とトリュフのピューレ、クールドレチュ、トリュフソース (+¥2,800)

ピーチメルバ / ヴァニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

GRAND KITCHEN LUNCH

Striped jack carpaccio / perilla and anchovy sauce
or
Baked corn Tiramisù / sea urchin, curry oil

Pan-fried sea bass / summer vegetables, yuzu-flavored beurre blanc
or
Spicy chicken / marinated fruit tomatoes, green chutney
or
Roasted olive-fed Kagawa pork loin / Toulouse sausage, sauerkraut
or
Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin and truffle purée, lettuce core, truffle sauce (+¥2,800)

Peach melba / vanilla ice cream

Coffee or tea

エクスプレス ランチ ¥4,400

本日のスープ
または
本日のサラダ

本日の魚料理
または
本日の肉料理
または
国産牛オリジナルハンバーガー / フライドエッグ、チェダー、ベーコン、フライドポテト
または
オリジナルプラントミートバーガー / 照り焼きソース、豆乳チーズ、フライドポテト
または
本日のパスタ
または
本日のリゾット

ペストリーシェフデザート

コーヒー または 紅茶

EXPRESS LUNCH

Soup of the day
or
Salad of the day

Fish dish of the day
or
Meat dish of the day
or
Japanese beef hamburger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes
or
Original plant-based burger / teriyaki sauce, soymilk cheese, French fried potatoes
or
Pasta of the day
or
Risotto of the day

Pastry chef's dessert

Coffee or tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

GRAND KITCHEN

アラカルト　A La Carte

◆…パレスホテルトラディショナルメニュー　PALACE HOTEL Traditional Dishes

アペタイザー / Appetizers

トマトとバジルのブルスケッタ	¥1,600	Bruschetta / tomato and basil
トリュフとトリュフソルトを添えたフライドポテト	¥1,800	French fried potatoes / truffle & truffle salt
シュリンプとマッシュルームのアヒージョ	¥2,000	Shrimp and mushroom ajillo
ハモンセラーノ 12 か月熟成 / 九条ねぎとジャワペッパー	¥2,500	Jamón serrano aged 12 months / Kujo green onion and cubeb pepper
ブッラータのカプレーゼ / 桃、ハモンセラーノ	¥3,600	Burrata caprese / peach, Jamón serrano
パテ ド カンパーニュ / ピクルス、クレソンサラダ	¥2,500	Country-style pâté / pickles, watercress salad
フォアグラとチキンのテリーヌ / マンゴのチャツネ、セルバチコ	¥4,200	Foie gras and chicken terrine / mango chutney, wild rockets
エスカルゴのブルギニヨン / ガーリックとパセリ風味のバター	¥2,600	Escargots / garlic and herb butter
焼きとうもろこしのティラミス サレ / 雲丹、カレーオイル	¥3,800	Baked corn Tiramisù / sea urchin, curry oil
シマアジのカルパッチョ / 大葉とアンチョビのソース	¥3,800	Striped jack carpaccio / perilla and anchovy sauce
オシェトラキャヴィア (25g)	¥19,000	Oscietra caviar (25g)

スープ&サラダ / Soups & Salads

クラムチャウダースープ / ガーリックトースト	¥1,800	Clam chowder soup / garlic toast
オニオングラタンスープ / ストウブココットサービス	¥2,000	Onion gratin soup / cocotte STAUB
ニソワーズサラダ / 炙りまぐろ、温度玉子、オリーブ、ポテト	¥2,500	Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives, potato
シーザーサラダ / ハモンセラーノ、ロメインレタス、パルミジャーノ	¥2,500	Caesar salad / Spanish serrano ham, romaine lettuce, Parmigiano

パスタ、リゾット&ナポリ風ピッツァ / Pasta, Risotto & Pizza alla Napoletana

スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、烏賊、浅蜊、ムール貝	¥2,900	Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussel
本日のリゾット	¥2,500	Risotto of the day
雲丹の冷製カペッリーニ / キャヴィア、ルッコラ	¥4,200	Chilled capellini / sea urchin cream sauce, caviar, arugula
ピッツァ マルゲリータ / トマト、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ	¥3,200	Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾーラ、タレッジオ、モッツァレラ、パルミジャーノ	¥3,300	Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

魚料理 / Fish Dishes

鱸のポワレ / 夏野菜、柚子風味のブールブランソース	¥4,800	Pan-fried sea bass / summer vegetables, yuzu-flavored beurre blanc
蝦夷鮑のムニエル / 岩海苔と肝のリゾット、ポワローのクーリ	¥5,000	Ezo abalone meunière / seaweed risotto, leek coulis
舌平目のボンヌファム　◆	¥4,800	Sole Bonne-Femme　◆
ノルウェーサーモンのポワレ / チミチュリソース、レモンポテト	¥4,000	Pan-seared Norwegian salmon / chimichurri sauce, lemon potatoes

肉料理 / Meat Dishes

スパイシーチキン / フルーツトマトのマリネ、グリーンチャツネ	¥4,800	Spicy chicken / marinated fruit tomatoes, green chutney
オーストラリア産骨付き仔羊 / カレー風味の大麦のピラフ、バジルのグレイビー	¥5,800	Australian rack of lamb / curry-flavored barley pilaf, basil gravy
香川産オリーブ豚のグリル / トゥールーズソーセージ、シュークルート	¥5,000	Grilled olive-fed Kagawa pork loin / Toulouse sausage, sauerkraut
国産牛フィレ肉のグリル / 南瓜とトリュフのピューレ、クールドレチュ、トリュフソース	¥6,900	Grilled Japanese beef tenderloin / pumpkin and truffle purée, lettuce core, truffle sauce
国産牛のローストビーフ / ヨークシャープディング、グレイビー　◆	¥6,400	Roasted Japanese beef / Yorkshire pudding, gravy　◆
国産牛リブロースのグリル (600g) / 3 種のコンディメント (シェアスタイル)	¥20,000	Grilled Japanese beef short rib (600g) / three kinds of condiments (available to share)
黒毛和牛フィレ肉のステーキ (150g) / 3 種のコンディメント	¥15,000	Grilled Wagyu beef tenderloin (150g) / three kinds of condiments

復刻料理 / Revival Dishes

シュリンプとチキンのマカロニグラタン	¥2,800	Macaroni gratin / shrimp and chicken
和風スパゲティ / ズワイ蟹、海老、帆立貝、烏賊、海苔、大葉	¥3,000	Japanese-style spaghetti / Zuwai crab, shrimp, scallop, squid, seaweed, perilla

🌿 環境配慮メニュー: 環境的な負荷を減らすことのできる食品を使用したメニュー / Environmentally-friendly menus: Made with ingredients with less impact on the environment.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

GRAND KITCHEN

アラカルト　A La Carte

◆…パレスホテルトラディショナルメニュー　PALACE HOTEL Traditional Dishes

ライトディッシュ＆フェイヴァリット / Light Dishes & Favorites

ハム&エッグ サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ	¥1,900	Ham and egg sandwich / mayonnaise, mixed leaves
ハム&グリュイエール サンドウィッチ / マヨネーズ、ミックスリーフ	¥1,900	Ham and Gruyère sandwich / mayonnaise, mixed leaves
ツナメルト サンドウィッチ / スイートピクルス、チェダー、フライドポテト	¥1,900	Tuna melt sandwich / sweet pickles, Cheddar, French fried potatoes
クラブハウス サンドウィッチ / チキン、玉子、ベーコン、トマト、フライドポテト	¥2,600	Clubhouse sandwich / chicken, egg, bacon, tomato, French fried potatoes
ローストビーフ サンドウィッチ / ピクルス、オニオン、トマト、フライドポテト	¥3,400	Cold roast beef sandwich / pickles, onion, tomato, French fried potatoes
* イギリスパン または ライ麦パンからお選びください		* with a choice of : white bread or rye bread
国産牛オリジナルハンバーガー / フライドエッグ、チェダー、ベーコン、フライドポテト	¥3,200	Japanese beef burger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes
カレー各種 ライス&プティサラダ /	¥2,900	Curry, steamed rice, small salad /
* ビーフ、チキン、シュリンプ&帆立貝 からお選びください		* with a choice of : beef, chicken or shrimp & scallop
シーフードピラフ / シャトーソース　◆	¥3,000	Seafood pilaf / château sauce　◆

ヴィーガン セレクション / Vegan Dishes

* 肉と魚介類、卵、蜂蜜を使用しておりません。

* Does not use meat, seafood, eggs, dairy products nor honey.

スティック野菜 / 春菊とカシューナッツのサルサヴェルデ	¥2,300	Vegetable sticks / green vegetable dip (chrysanthemum and cashew nuts)
スパイシーベジタブルカレー / ライス&プティサラダ	¥2,700	Spicy vegetable curry / steamed rice, small salad
季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩	¥2,600	Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt
季節の温野菜 / マスタード、レモンと炭塩　* ハーフポーション	¥1,500	Seasonal steamed vegetables / mustard, lemon and charcoal-salt　* half-portion
季節野菜のブイヨンスープ	¥1,500	Seasonal vegetable soup
季節野菜の彩りサラダ	¥1,900	Seasonal mixed salad
スパゲティ トマトソース / 季節野菜	¥2,200	Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables
フルーツ盛り合わせ	¥3,500	Assorted fruit
🌿 黄エンドウ豆パスタのアラビアータ	¥2,200	🌿 Yellow pea pasta all'Arrabbiata
🌿 オリジナルプラントミートバーガー / 照り焼きソース、豆乳チーズ、フライドポテト	¥2,400	🌿 Original plant-based burger / teriyaki sauce, soymilk cheese, French fried potatoes
🌿 プラントベースドミート スパゲティ ボロネーズ	¥2,400	🌿 Plant-based spaghetti Bolognese

🌿 パレスホテル東京のプラントベースメニューは 100%植物由来原料を使用。
低カロリーなだけではなく、環境的な負荷を伴う動物性原料を使用しないサステナブルなメニューです。

🌿 Made with 100% plant-based products.
Not only low in calories, but also sustainable menus that have less impact on the environment

デザート＆チーズ / Desserts & Cheese

小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム	¥1,500	Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm
アッフォガート / 小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム	¥2,000	Affogato / Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm
コーヒーゼリー / 小布施牧場ジャージー牛ミルクのソフトクリーム	¥1,800	Coffee jelly / Jersey cow milk soft serve ice cream from Obuse Dairy Farm
クラシック プリン	¥1,500	Crème caramel
ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン　◆	¥1,500	Tiramisù / Mascarpone, Marsala wine　◆
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム　◆	¥1,500	Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream　◆
ピーチメルバ / ヴァニラアイスクリーム	¥2,000	Peach melba / vanilla ice cream
ヴァニラのミルフイユ / エキゾチックソルベ	¥2,000	Vanilla mille-feuille / exotic sorbet
桃パフェ	¥4,400	Peach parfait
抹茶のシェーブアイス / あずきと白玉	¥3,400	Shaved ice: matcha green tea with azuki beans & rice-flour dumplings
マンゴのシェーブアイス / ココナッツとヨーグルトクリーム	¥3,400	Shaved ice: mango with coconut & yogurt cream
チーズ 3 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥2,600	Three cheese selection / dried fruit
チーズ 5 種盛り合わせ / ドライフルーツ	¥3,600	Five cheese selection / dried fruit

🌿 環境配慮メニュー: 環境的な負荷を減らすことのできる食品を使用したメニュー / Environmentally-friendly menus: Made with ingredients with less impact on the environment.

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

GRAND
KITCHEN

キッズメニュー　KID'S MENU

季節の彩りサラダ	¥900	Seasonal salad
コーンクリームスープ	¥900	Corn cream soup
オニオングラタンスープ	¥900	Onion gratin soup
クラムチャウダースープ / ガーリックトースト	¥900	Clam chowder soup / garlic toast
季節野菜とトマトスパゲティ / ベジタブル、トマトソース	¥1,200	Tomato sauce spaghetti / seasonal vegetables
ミートソース スパゲティ / トマト、マッシュルーム、パルミジャーノ	¥1,300	Spaghetti Bolognese / tomato, mushroom, Parmigiano
ピッツァ マルゲリータ / トマト、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ	¥1,200	Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
シュリンプとカルナローリ米のリゾット / ベジタブル、マスカルポーネ、パルミジャーノ	¥1,400	Shrimp risotto / seasonal vegetables, Mascarpone, Parmigiano
ツナメルト サンドウィッチ / イギリスパン、ピクルス、マヨネーズ、チェダー、フライドポテト	¥1,300	Tuna melt sandwich / white bread, pickles, mayonnaise, Cheddar, French fried potatoes
ハム＆グリュイエール サンドウィッチ / イギリスパン、オニオン、トマト、マヨネーズ、フライドポテト	¥1,500	Ham & Gruyère cheese sandwich / white bread, onion, tomato, mayonnaise, French fried potatoes
ハム＆エッグ サンドウィッチ / イギリスパン、マヨネーズ、ロメインレタス、フライドポテト	¥1,500	Ham & egg sandwich / white bread, mayonnaise, romaine lettuce, French fried potatoes
国産牛のキッズハンバーグステーキ 温野菜添え (120g)	¥2,400	Japanese beef patty and seasonal vegetables (120g)

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。 米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.